

Entradas

Papadzules

El también conocido como “Alimento de los amos” es buen ejemplo de un platillo con clara influencia indígena y mestiza. Esta delicia yucateca se prepara con tortilla de maíz, huevo duro picado, salsa de pepita molida y salsa de tomate.

Salbutes

De los vocablos maya, sa'al (igero) y but (relleno), nos llegan los clásicos salbutes con un sabor increíble. Suavecitos, gráciles; coronados con pollo deshebrado, lechuga, tomate, cebollita encurtida.

Panuchos

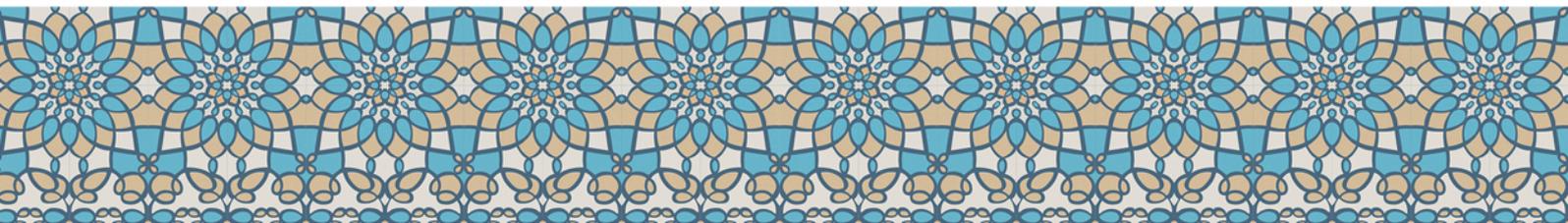
Apetitosos entre la variada oferta de antojitos yucatecos. En maya se les conoce como uah ixim y etel bu uul, que quiere decir “pan de maíz con frijol”. Tortilla de maíz rellena de frijol colado, frita en aceite. Encima, carne de pollo deshebrada, cebolla morada y salsa tamulada de chile habanero.

Empanadas de Queso y Chaya

Uno de los pocos ingredientes de esta simple y sabrosa receta es la hoja de chaya, planta no muy conocida fuera del estado de Yucatán, pero fundamental en la alimentación de esta región desde tiempos remotos. Hechas con masa de maíz salpicada con trocitos de chaya, rellenas de queso Oaxaca y bañadas con salsa de tomate.

Longaniza de Valladolid

La ya famosa longaniza fue creada en el estado de Valladolid a finales del siglo XIX. Hoy goza de gran popularidad y prestigio, incluso, fuera de su natal territorio, porque es muy buena. Entrada o botana perfecta. Se sirve con chiltomate y cebolla encurtida.



Sopas

Sopa de Lima

Quizá la más representativa de las sopas yucatecas. Deleite a cucharadas con aroma inconfundible.
Ligera, exquisita.

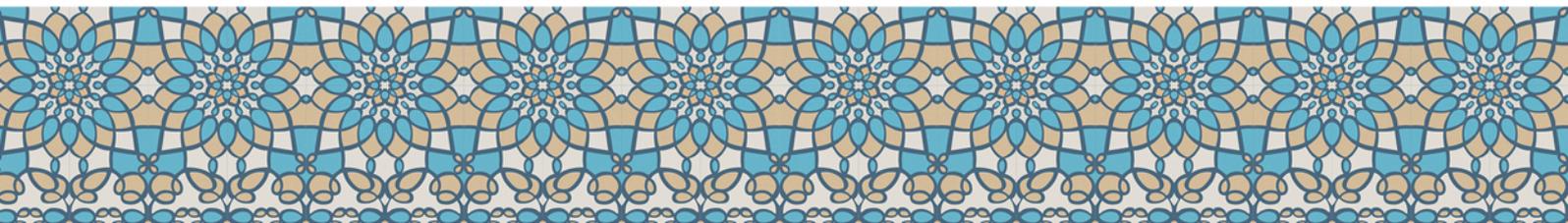
Se prepara con caldo de pollo, tomate, pimiento morrón, cebolla, pollo deshebrado, lima (cítrico exótico por excelencia), y tostaditas de maíz encima.

Crema de Chaya

Reina en este plato la verde y balsámica chaya.

Deliciosa sopa hecha con uno de los ingredientes más característicos de la cocina yucateca, la chaya.

Crutones y crema adornan este sustancioso y rico alimento.



Plato Fuerte

Poc Chuc

Proviene del maya pok (tostar o asar) y chuk (carbón). Suave y deliciosa carne asada, marinada con jugo de naranja agria, la más perfumada de todas las especies de cítricos e ingrediente básico con el que se elaboran varios manjares en la región.

Complementa el platillo, frijoles refritos, chiltomates y cebolla asada.

Puede ser de cerdo, pollo o pescado.

Cochinita Pibil

Bendita cochinita. Clásico en la gastronomía de Yucatán. Diapasón de olores, sabores y colores.

Marinada un día antes, preferiblemente, con naranja agria y con achiote, especie llamada también, por no pocos, "el azafrán de las américas". Luego se hornea durante varias horas en un hoyo en la tierra (pib) con leña y piedras. Se sirve con cebolla encurtida y chile habanero.

Carne a la Yucateca

Con achiote de rojo intenso, fragancia inconfundible y cocida a la plancha. Como guarnición, plátanos fritos, acompañante perfecto, y frijoles refritos. Las opciones: pollo, cerdo o pescado.

Postre

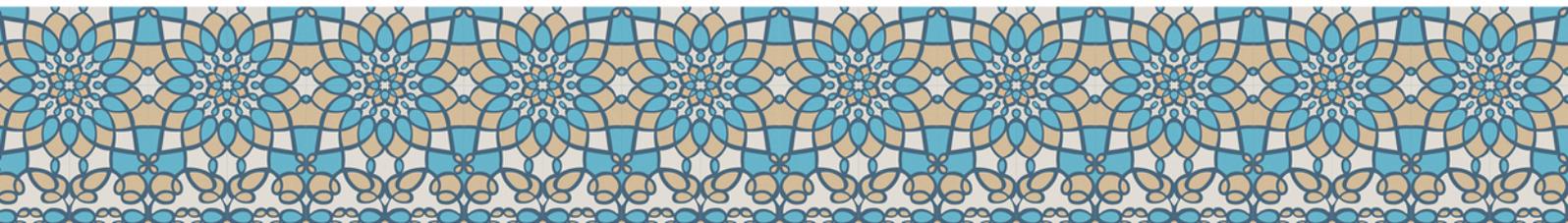
Crema de Coco

Conocido también como "manjar blanco", este postre simplemente hay que probarlo.

Dulce, natural, cremoso. Receta acostumbrada, con "secretos del chef".

Flán Napolitano

Consagrado postre. Clasicazo de la dulcería. Delicado y sutil. Y bien hecho, como aquí en Sotuta de Peón, Hacienda. Viva, es una absoluta delicia.



Bebidas

Aguas Frescas

Horchata, Tamarindo, Jamaica, Limonada Natural y Soda, Limonada con Chaya.

Refrescos

Coca Cola / Coca Cola Light / Fanta / Sprite / Fresca / Sidral Mundet
Agua Mineral / Agua Natural (Botella 500 ml.).

Cervezas

Negra Modelo
Modelo Especial
Montejo
Amstel Ultra
Carta Clara

Mixers: michelada, chelada etc, su cerveza favorita

Cocktail

Margarita Sisal

La herencia del sisal (*agave sisilana*) permanece y se expande a otros ámbitos, en esta ocasión el bebiblé.
Extraído de la piña y luego destilado, surge el licor de henequén Sisal Reposado Extra Seco.

Naranja agria, jarabe y licor de Sisal nos dá la estupenda Margarita Sisal.

